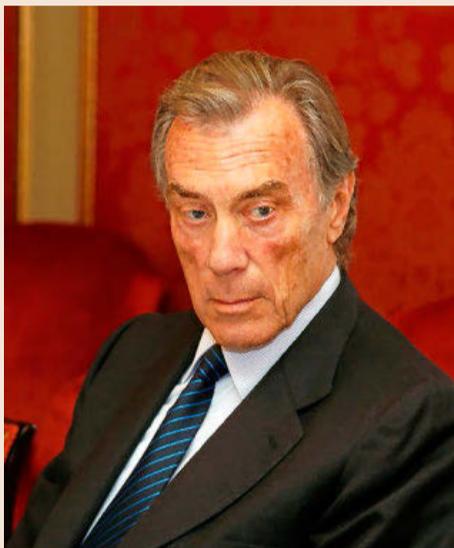


CATALUNYA

EL PUZLE DE LA SEMANA

RECTA FINAL EN LAS ELECCIONES DEL REAL CLUB DE TENIS BARCELONA. CARLOS BLANCO MONTA UNA ACADEMIA. LOS ARQUITECTOS CATALANES RINDEN HOMENAJE AL POLIFACÉTICO JOSÉ MARÍA BOSCH AYMERICH. LA FINAL DEL CONCURSO DE COCINA DE GM FOOD. BARCELONA ACOGERÁ UNA CUMBRE DE EMPRENDEDORES.

Knuth y Cambra se baten en la pista



ELECCIONES EN EL REAL CLUB DE TENIS

El Real Club de Tennis Barcelona celebrará elecciones el domingo 18 y el lunes 19 de noviembre. Tal y como avanzó EXPANSIÓN, los dos candidatos son Werner Knuth (imagen de la izquierda), que presidió Palex Medical (servicios hospitalarios) entre 1966 y 2016; y Josep Jordi Cambra, fundador y director de Cambra Clínic (odontología). A Knuth le acompañan Enrique Tombas, Juan Ignacio Soler-Cabot y Pablo Molins, entre otros; mientras que a Cambra (imagen de la derecha) lo hacen Xavier Pujol, José Cuevas e Iris Faull. La entidad, que tiene unos 2.500 socios, ha sido presidida por Albert Agustí en los últimos diez años. El pasado octubre, Albert Costa, director deportivo, dejó el Club de Tennis para ficha por Kosmos para la Copa Davis de Gerard Piqué.

CUMBRE DE EMPRENDEDORES EUROPEOS EN BARCELONA

Entrepreneurs' Organization (EO), una de las principales asociaciones de emprendedores a escala mundial –con 13.000 miembros de 53 países–, celebrará a finales de mes en Barcelona una cumbre con más de 300 personas y la participación, como ponentes, de

gurús como Conor Neill (en la foto), Dave Rendall o Alfons Cornella. Las sesiones del *EO One Level Up* tendrán como escenario La Cúpula del centro comercial Las Arenas, el auditorio de La Pedrera y el Teatro Club Capitol, que acogerá el evento final.



EL 'MASTERCHEF' DEL ANTIGUO GRUPO MIQUEL

GM Food, el antiguo grupo distribución Miquel Alimentació, celebrará el próximo lunes, día 19, la final de su particular *Masterchef*. En la tercera edición de GMChef, el concurso de cocina de la compañía propiedad de la multinacional china Bright Food, han participado un millar de alumnos de 80 escuelas de hostelería de toda España. Llegan a la gran final seis alumnos de Catalunya, Andalucía, Madrid, Comunidad Valenciana, Baleares y Canarias, que deberán convencer con sus creaciones culinarias a un jurado presidido por el archipremiado chef Joan Roca. El acto tendrá lugar en el Espai Mas Marroch (en la foto) del Celler de Can Roca, en Vilablareix (Gironès).

EL LEGADO DE BOSCH AYMERICH

Tres años después de su muerte, el Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya (Coac) ha rescatado la figura del polifacético empresario José María Bosch Aymerich (1917-2015) en su vertiente arquitectónica. Una exposición que podrá visitarse hasta el 7 de diciembre recoge una selección de ventidós proyectos de Bosch Aymerich en Barcelona, Madrid o la Costa Brava –aunque no todos llegaron a materializarse– a partir de documentos donados por la Fundación Privada Bosch Aymerich. “He hecho obras en todo el mundo y me quedaba con un trozo de cada una”, recordaba en 2013 en una entrevista a EXPANSIÓN Catalunya el también fundador y dueño de la estación de esquí de Masella.



CARLOS BLANCO PROYECTA UNA ESCUELA PARA PERFILES DIGITALES

Carlos Blanco, una de las figuras más representativas del ecosistema innovador de Barcelona, siempre está planeando nuevos proyectos. Su última iniciativa es la creación de una academia de formación presencial para perfiles digitales, actualmente tan demandados. La escuela estará bajo el paraguas de su factoría de empresas emergentes y se llamará Nuclio Digital School (en la imagen su página web). El programa académico incluirá programación, marketing y *big data*, entre otras materias. Blanco está buscando unas oficinas en el Eixample barcelonés para la localización de la academia.